

慢享下午时光

三五好友一起赖在藤椅上，端着手中的一杯茶，品着面前的精致糕点，享受着午后点点的阳光，如此惬意的生活恐怕是每一个人都想要的。而当这种带着英伦风的下午茶风俗来到广州，就变得亲民而又熟悉，更多了一丝人间烟火味。

英式下午茶 八卦因子大爆发

人是群居的动物，天生的八卦因子更是需要齐齐分享，于是最早的下午茶就应运而生。著名作家亨利·菲尔丁更是直截了当地揭示出下午茶的本质：Love and scandal are the best sweeteners of tea(爱语与丑闻是最美味的茶点)。这是因为在19世纪的欧洲，晚餐一般要到晚上八九点的时候才开始，漫长的午后时间，叫一众贵族们不知道该如何打发，通常就会聚到一起聊天八卦打个小盹。不过唇舌运动多，未免觉得供水不足，需要补充能量。于是到了维多利亚女王时代，女王的闺中密友贝德芙公爵夫人安娜女士就会在自家的闺密八卦时段，用骨瓷餐具盛载香醇好茶，搭配精致三明治及小蛋糕来奉客，此即为英式下午茶文化之始。

别以为下午茶不是正餐，就可以随便待之。传统的英式下午茶，可是被视为一种正式的社交礼仪，想当初伊丽莎白二世约见凯特时，凯特可是得正装出席的。在英国，据说还有专门的礼仪书来教导人如何去参加下午茶会。它在最初的时候，可是泛滥着贵妇们对细节孜孜以求的习气：女子必得穿缀了花边的蕾丝裙，将腰束紧；用勺子搅茶时必须要把勺子放在六点钟的位置，然后移动到十二点钟的位置，不能超过3下。若是一个劲地拿勺子在茶杯里打圈圈，会被其他贵族笑话是村姑！

英式下午茶 要low不要high

受香港人影响，很多人在说到英式下午茶时，都喜欢说是“high tea”，若是让维多利亚时代的贵族听到了，说不定会翻桌子！盖因贵族们的下午茶是在起居室里举行的，主客都坐在沙发上，点心、茶水、茶壶、茶具、糖罐、奶罐、碟子则是摆在茶几或者低矮的边桌上，都显得比较矮，所以传统的英式下午茶又叫做low tea。至于high tea，则是当时劳动阶级所享用的下午茶。一般是在下午五六点钟的时候，家里的男人们劳动回来，肚子饥饿就随便坐在餐桌上吃点东西垫肚。真正的英式下午茶，是要“low”不要“high”的。

英式下午茶 三层架从下吃到上

无一例外，英式下午茶都是三层架，进餐的顺序从下吃到上，从咸到甜不会改变。而一顿下午茶的好坏，除了茶本身之外，主要取决于司康饼。这种英国传统食物扮演着世界上为数不多的英国美食的重要角色。它也是被第二轮吃到的食物，第一轮一般吃的便是三明治和其他的一些咸食。而在司康饼之后，则是甜食。不过来到今时今日，已经没有专门服侍人喝下午茶

茶的仆人，而下午茶更像是一家大小阖家欢的brunch，至于点心，更是为了迎合现代人被宠坏的味蕾而千变万化。唯一不变的是，盛载的茶具总是骨瓷或者是银器，以点缀它那种自出生以来就带有的贵气。

中式下午茶 老广州闲散时光

由于香港被英国统治多年，下午茶风气也流传到香港，并大为普及，像张国荣等明星亦有去喝下午茶的习惯。至于一般的写字楼更会有“三点三”（3时15分）下午茶时段，让大家可以小憩一番。在1980年代中，这一风气也随着港式文化的流行而传到广州。当时，广州流行的是夜茶，从晚上9点到12点。不过广州人爱吃的风气越演越烈，慢慢地从夜茶也蔓延到下午茶。通常的下午茶市在2点或2点半左右开始，至晚饭之前结束。那时，首先揭开下午茶大幕的是中国大酒店，之后所有的茶楼餐厅都跟风直追，连带快餐店、西餐厅都推出下午茶时段。最开始的时候，这种中式下午茶往往就是早茶的特价版，但是后来深受广州人欢迎，逐渐就成为了独立一市。到1990年代时，夜茶日趋式微，而下午茶成为了和早茶并列的双骄。下午茶点心更是和早茶点心明显区分开来，不再像之前那样，是传统四大天王：叉烧包、牛肉丸、烧卖、虾饺的一统天下。

有20多年点心经验的喜点点心主厨郑师傅表示，由于人们多数是吃完午饭才会来喝下午茶，肚量往往不及早茶时大，会喜欢那些造型精致的点心，而且口味会偏好甜品、糕点和汤浸类点心。好比叉烧酥，刚刚出现在下午茶市时，是方方正正的骨牌形，结果大家嫌它个头太大，遂进化成三角形，但是大家还是嫌它占内存，再次进化之下，就变成了现在的心形、动物形等小巧异形。

英式下午茶之茶

搭配英式下午茶的茶一般有3种，英式早餐茶、伯爵茶、大吉岭茶。英式早餐茶是锡兰茶的一种，大多配以牛奶或柠檬调味。伯爵茶以英国首相Earl Grey命名，在红茶茶叶中加入佛手柑油，香味独特，最受欢迎。大吉岭茶是生长在大吉岭的印度茶类，味道香醇。

